

PÉTRINS ET  
MÉLANGEURS  
POUR LA  
BOULANGERIE ET  
LA PÂTISSERIE

# Batteurs mélangeurs

De 20 à 80 l

 **Digy**  
by VMI



AFNOR Cert. 79866



# Puissance et précision

1 Gamme, 3 Modèles



1 Interface tactile intuitive Digy



2 Satellite arasant et éclairage de confort



3 Protection amovible et rotative avec visière adaptable



4 Roulettes escamotables et stabilisateurs à l'arrière



5 Chariot de cuve (option)

Les batteurs 40, 60 et 80 litres possèdent toutes les fonctions nécessaires à la fabrication de vos préparations les plus diverses :

- pâtes Brisées et sucrées
- crèmes et sauces
- biscuits, génoises et meringues
- viennoiseries et pains spéciaux

## Confort d'utilisation

- tableau de bord ergonomique et simplicité d'utilisation grâce à l'interface tactile Digy. Outre la programmation de la vitesse et de la durée du mélange, les batteurs PH Digy permettent d'enregistrer jusqu'à 99 recettes, de 20 phases chacune 1
- 5 vitesses d'outil paramétrées, modifiables
- roulettes escamotables inox en standard pour faciliter le déplacement de la machine 4
- batteur silencieux : plage de vitesses satellite de 30 à 150 tr/mn
- batteur livré avec 3 outils : fouet, palette, spirale (sauf version 80 litres, fouet uniquement) et sa réduction de cuve (20l, 40l, 60l ou 80l) 6
- satellite compact, étanche et arasant facilitant le positionnement des outils et le nettoyage 2
- racleur disponible en accessoire et pouvant être monté après l'achat du batteur
- éclairage de cuve
- visière anti-projections adaptable 3
- les batteurs 40 litres sont équipés d'une motorisation en 220 V afin de faciliter leur mise en place

## Le plus des matériaux

- support de colonnes, tête, berceau en aluminium
- colonnes en acier chromé inoxydable
- capot de tête (une pièce) en ABS

Modèles	412 Digy	612 Digy	812 Digy (1)	
Capacité de cuve (l)	40	60	80	
Puissance (kW) 50/60 Hz - IP 54	2.2 200/240 Mono	3 380/400 V Tri + Terre		
Réductions	10 l	20 l	40 l	
	20 l	40 l	60 l	
Dimensions (mm)	A	715	715	
	B	1395	1460	
	C	795	820	
	D	820	885	
Poids (kg)	170	190	240	
ACCESSOIRES	Chariot de cuve 5, racleur de cuve	✓	✓	✓
	Chauffage électrique	✓	✓	✓

(1) Modèle livré uniquement avec fouet



ORIGINE  
FRANCE  
GARANTIE  
AFNOR Cert. 79866

NF EN 454

## Savoir-faire, technologie et précision

- protection de cuve rotative et amovible 3
- démarrage progressif de l'outil: il évite les à-coups mécaniques et diminue les projections
- montée et descente assistées - débattement de 100 mm

## Objectif hygiène

L'optimisation des formes (surfaces arrondies et satellite plat) sans zone de rétention et le choix des matériaux inaltérables (inox, ABS, aluminium) assurent une hygiène unique. L'écran tactile Digy assure résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP 65).

## Version batteur 20 L

Modèle PH412 Digy avec sa réduction 20 L

